Daftar Isi

KULINER KHAS JAKARTA

Active table 2 :

1. Cindy putri p.
2. Dhea puspitasari.
3. Mita Agustin.
4. Siti Rahmawati.
5. Sri Kusumawati.

Kelas : X TATA BUSANA 1

KATA PENGANTAR

Dengan menyebut nama Allah SWT yang Maha Pengasih lagi Maha Panyayang, kami panjatkan puja dan puji syukur atas kehadirat-Nya, yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, dan inayah-Nya kepada kami, sehingga kami dapat menyelesaikan makalah dengan baik.

Adapun makalah ilmiah ini telah kami usahakan semaksimal mungkin dan tentunya dengan bantuan berbagai pihak, sehingga dapat memperlancar pembuatan makalah ini. Untuk itu kami tidak lupa

menyampaikan bayak terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu kami dalam pembuatan makalah ini.

Namun tidak lepas dari semua itu, kami menyadar sepenuhnya bahwa ada kekurangan baik dari segi penyusun bahasanya maupun segi lainnya. Oleh karena itu dengan lapang dada dan tangan terbuka kami membuka selebar-lebarnya bagi pembaca yang ingin memberi saran dan kritik kepada kami sehingga kami dapat memperbaiki makalah ilmiah ini.

Akhirnya penyusun mengharapkan semoga dari makalah ini dapat diambil hikmah dan manfaatnya sehingga dapat memberikan inpirasi terhadap pembaca.

Jakarta, 30 April 2018

Penulis

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki jumlah pulau kurang lebih 17.504 pulau. Dari begitu banyak pulau yang ada, tentunya masing-masing memiliki budaya yang cukup khas. Salah satunya adalah keanekaragaman masakan tradisonal (khas). Dalam kehidupan sehari-hari makanan merupakan salah satu kebutuhan primer bagi manusia, makanan pun bisa menjadi media untuk menyampaikan rasa terima kasih, ritual, mempererat kekerabatan dan lain- lain. Dalam konteks ini makanan tradisional lah yang sering kali digunakan.

Di Indonesia banyak sekali macam-macam makanan khas nusantara atau sering kita sebut dengan makanan khas kuliner, karena negara kita terdiri dari beberapa pulau, dan beberapa provinsi. Dimana setiap provinsi mempunyai makanan khas daerahnya masing-masing yang mana makanan kuliner tersebut menjadikan salah satu identitas suatu daerah tersebut.

Keanekaragam suku bangsa dengan budaya, bahasa, agama, dan istiadat yang berbeda-beda itulah menciptakan aneka ragam masakan, makanan, dan minuman yang menjadi ciri khas masing-masing daerah. Kuliner menjadi salah satu daya tarik tersendiri di negeri ini. Di setiap daerah di tanah air mempunyai makanan yang khas, yang jenisnya sangat banyak sekali yang tersebar di seluruh nusantara.

B. Rumusan Masalah

1. Apa saja jenis makanan kuliner yang ada di jakarta ?
2. Apa saja jenis makanan khas jakarta?

C. Tujuan

1. Agar mengetahui berbagai jenis makanan kuliner yang khas di Jakarta

2. Untuk lebih mengetahui beragam macam kuliner khas Jakarta

BAB II

PEMBAHASAN

A. Kuliner yang Ada di Indonesia

Kuliner nusantara merupakan kebanggan warga Indonesia. Dimasing-masing daerah pasti memiliki ciri khas kuliner yang unik, menarik dan penuh cita rasa. Indonesia dikenal sebagai negeri yang kaya. Tak hanya hasil alam yang melimpah, namun juga dari beragamnya suku sehingga menghasilkan macam kuliner yang menggugah selera. Bila OpenRice lebih banyak berbagi artikel mengenai kuliner di pulau Jawa dan Bali, kali ini kami akan berbagi informasi kuliner di berbagai daerah lain di Indonesia untuk OpenRicers semua.

PENGERTIAN KULINER

Kuliner adalah hasil olahan yang berupa masakan. Masakan tersebut berupa lauk pauk, makanan (penganan), dan minuman. Karena setiap daerah memiliki cita rasa tersendiri, maka tak heran jika setiap daerah memiliki tradisi kuliner yang berbeda – beda.

Masakan Betawi adalah masakan khas yang berasal dari Suku Betawi. Masakan Betawi mudah ditemukan di acara-acara tertentu yang diselenggarakan di Jakarta seperti pada acara Lebaran Betawi, pernikahan, hari raya Idul Fitri atau di warung-warung tertentu yang menyajikan makanan khas Betawi.

B.Macam-macam kuliner khas jakarta

Makanan Khas Dari DKI Jakarta

DKI Jakarta Sebagai ibukota negara Indonesia dan kota metropolitan juga banyak memiliki makanan khasnya sendiri. Salah satu ciri dari makanan khas Jakarta adalah memiliki rasanya yang gurih dan sedap.

Bubur Ase

Bubur Ase, makanan khas Betawi yang sudah langka ini, bukan hanya rasanya yang enak, tetapi bubur yang satu ini jelas beda dan unik. Tidak seperti bubur ayam pada umumnya, bubur ase tergolong unik karena merupakan kombinasi dari tiga jenis

makanan. Selain bubur yang terbuat dari nasi yang dilumatkan, ada lagi pelengkap lainnya yaitu kuah semur dan asinan yang terdiri dari irisan wortel, kol, sawi asin, dll. Selain itu jika suka bisa juga ditambahkan kerupuk merah atau emping.

Perpaduan bubur, semur, dan asinan ini ternyata menciptakan rasa yang luar biasa. Rasa manis dari kuah semur bercampur dengan gurih dan asam dari asinan benar-benar terasa enak.

Asinan Betawi

Asinan betawi adalah asinan sayuran yang berasal dari Jakarta. Berbagai jenis sayuran yang diasinkan dan diawetkan sepert sawi, kubis, taoge, tahu, selada, potongan tahu mentah, dengan siraman bumbu kacang yang dicampur cuka dan cabai, ditaburi kacang goreng dan krupuk mi.

Soto Betawi

Soto Betawi merupakan makanan khas Betawi yang cukup terkenal di Jakarta, dalam soto ini terdapati campuran daging, jerohan sapi dan kuah santan kental yang menjadikanya rasa menjadi lebih terasa gurih dan nikmat.

- **Kembang Goyang**

Kembang Goyang yang renyah dan enak ini berbahan dasar tepung beras, kue kering ini disebut Kembang Goyang karena ketika akan digoreng, cetakan digoyang-goyangkan di atas minyak panas agar adonan terlepas dari cetakan. Kue Kembang goyang menjadi suguhan khas masyarakat betawi dan biasa disajikan pada saat hari raya Idul Fitri dan acara-acara hajatan

Kerak Telor

•

Kerak telor merupakan salah satu makanan khas dari Jakarta. Makanan ini dibuat dari bahan-bahan antara lain seperti beras ketan putih, telur ayam atau telur bebek, ebi (udang kering) dan parutan kelapa yang disangrai kering, serta bawang goreng, cabai merah, kencur, jahe, merica, garam dan gula pasir sebagai bumbu pelengkapnya. Cara membuat makanan ini cukup unik karena tidak dimasak di atas kompor namun dimasak diatas bara api. Pedagang kerak telor sesekali membalikkan wajan agar permukaan dari kerak telor tersebut juga terpanggang dan matang merata sambil dikipas-kipas agar bara api tetap menyala. Setelah kering dan matang kerak telor siap untuk disajikan.

- **Semur Jengkol**

Semur jengkol adalah salah satu menu makanan khas, pasalnya siapa yang tidak tahu dengan rasa masakan semur jengkol ini, pastinya akan begitu banyak orang yang sudah mengetahuinya, sebab resep semur jengkol ini adalah masakan khas Betawi yang memang sangat fenomenal dan juga paling terkenal

hingga keseluruh nusantara.

- **Gabus Pucung**

Sayur Gabus Pucung yaitu makanan yang terbuat dari buah pucung atau keluwek, Karena di buat dengan buah pucung atau keluwek maka kuah dari Sayur Gabus Pucung berwarna gelap agak kehitaman seperti halnya. Walaupun berwarna gelap tapi kalau masalah rasa jangan di tanya apalagi di padukan dengan ikan gabus yang empuk.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Indonesia merupakan Negara kepulauan yang memiliki objek wisata yang banyak. adi selain objek wisata, juga memiliki banyak wisata kuliner. Adanya objek wisata dan wisata kuliner juga sangat berpengaruh pada lapangan kerja, dan peningkatan perekonomian warga maupun kota. Oleh sebab itu objek wisata

dan wisata kuliner harus dipertahankan dan dilestarikan agar meningkatkan pembangunan kota. Terutama pada wisata kuliner adalah yang harus dipertahankan, akrena merupakan ciri khas suatu daerah.

Objek wisata, maupun wisata kuliner di Indonesia ternyata cukup terkenal. Banyak wisatawan lokal maupun interlokal bahkan wisatawan mancanegara berkunjung dan mencicipi hidangan kuliner yang ada di Indonesia. Hal tersebut juga didukung dengan adanya bantuan pemerintah dengan menyediakan tempat pusat oleh-oleh wisata kuliner khas Kediri.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas objek wisata maupun wisata kuliner di Indonesia harus dilestarikan, dan dipertahankan. Karena sangat dapat membantu pembangunan dan menambah perekonomian yang ada. Jadi kita harus menjaga itu semua, terlebih lagi warga asli Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

https://kang-unix.blogspot.co.id/2016/12/makalah-wisata-kuliner-indonesia.html?m=1

https://kang-unix.blogspot.co.id/2016/12/makalah-wisata-kuliner-indonesia.html?m=1

http://kumpulansejarah-aris.blogspot.co.id/2012/11/sejarah-kuliner-khas-betawi-jakarta.html?m=1

http://nadaasavira.blogspot.co.id/2015/11/ilmu-budaya-dasar.html?m=1